

RECETA

1

EMPANADA PAN DE MOLDE

MARIA DEL CARMEN ARIAS CASTUERA

INGREDIENTES

18 LONCHAS PAN MOLDE
SIN CORTEZA.
3 HUEVOS.
1 VASO DE ACEITE(200cl).
8 PORCIONES QUESITOS.

RELLENOS

JAMÓN SERRANO Y QUESO.
JAMÓN YORK Y QUESO LONCHAS.
HUEVOS COCIDOS, ATÚN Y TOMATE
FRITO.

ELABORACIÓN PASO A PASO

TODOS LOS PROCESOS DE HORNEADO SE HARÁN AL GRIL

BATIR LOS HUEVOS,LOS QUESITOS Y EL ACEITE
obstendremos una salsa parecida a la mahonesa

PONER 9 LONCHAS DE PAN EN UNA BANDEJA DE
HORNO Y UNTAR CON LA MITAD DE LA SALSA
ANTERIOR (bien untada) Y HORNEAR (se hace
enseguida cuidado no se queme).

MIENTRAS SE HORNEA LA BASE ANTERIOR, IR
MEZCLANDO EL RELLENO QUE DESEIS, CUANDO
ESTE BIEN HORNEADO SE LE DA LA VUELTA.

ES EL MOMENTO DE PONER EL RELLENO Y TAPAR
CON LAS NUEVE LONCHAS DE PAN RESTANTE.

VOLVER A UNTAR CON EL RESTO DE LA PASTA Y
HORNEAR BIEN CON CUIDADO NO SE QUEMEN.

PODEIS ENVIAR VUESTRAS RECETAS A PARQUEDELPRINCIPE@GMAIL.COM